



MOULINS VIRON
CHARTRES





La gamme complète des farines des Moulins Viron

Moulins 100% sans insecticides de stockage
Blé 100% français

PANIFIABLE



Première farine de Tradition Française, la Rétrodor symbolise la philosophie des Moulins Viron : innovation, rupture avec les pratiques usuelles, suppression des additifs et recherche permanente de la qualité. Elle est encore aujourd'hui leader sur le marché des produits de Tradition Française. Cette réussite tient à l'assemblage « signature » des meilleurs blés de Beauce et d'Eure-et-Loir dont elle est issue et à son processus unique de mise en œuvre : double fermentation, long pointage, cinq grignes caractéristiques, aucune surgélation, juste cuisson. Avec sa croûte mince et croustillante, sa mie parfaitement alvéolée, ses arômes intenses de caramel et son goût de noisette et de blé, la baguette Rétrodor est une savoureuse et indispensable contribution à une offre de pains de qualité.

PANIFIABLE

TRADITION FRANÇAISE- SA



Farine de Tradition Française T55 sans additifs, ni améliorants, conforme au « décret pain » du 14 septembre 1993.

SANS FÈVE



Farine de blé T55 sans fève pour l'obtention d'une baguette à la mie crème.

CLASSIQUE



Farine de blé T55 et de fève pour l'obtention d'une baguette à la mie blanche. Employée aussi bien en pouce contrôlée qu'en direct.

T65



Mélange de farine de blé additionnée d'un léger pourcentage de seigle pour obtenir une baguette à la mie légèrement plus bise.

TURBO



Farine de blé T55 d'une grande tolérance.

PÂTISSÈRE

ST GERMAIN



Farine pâtisseries T45 sans additifs, produite à partir d'un assemblage de blés de force riches en protéines. Idéale pour la fabrication du pain de mie.

BEAUCE



Farine pâtisseries T55 pour la réalisation des pâtes levées feuilletées, brioches, viennoises... Assemblage de farines de froment et de blé de force.

CORDE AMÉRICAINE



Farine pâtisseries T55 pour la réalisation des pâtes levées feuilletées, brioches, viennoises... Assemblage de farines de froment et de blé de force.

GRUAU



Farine pâtisseries T55 à base de Blés de Beauce et d'Eure-et-Loir sans additifs, et rien que du blé. Idéale pour une viennoiserie maison.

VIENNOIS



Préparation prête à l'emploi pour la fabrication d'une baguette viennoise et de ses dérivés (viennoise feuilletée, beignet, bugne...).

PAINS SPÉCIAUX

CAMPAGNE



Mélange de farine de blé, de seigle, de céréales maltées ou torrifiées et de levain déshydraté de blé.



COMPLET



Préparation prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain complet.

PAINS SPÉCIAUX

KADUSSON



Farine prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain au son.

FERMENTAIN



Mélange de farine de blé et de meule T110 sans additifs, avec un ajout de levain dévitalisé. Pour un pain à la mie foncée et à fort caractère.

MANNEDOR



Farine de blé T55 et farine de seigle sans additifs pour un pain historique des Moulins Viron à la croûte réelle, la mie crème et alvéolée.

PAVÉ



Farine prête à l'emploi à base de blé et levain deshydraté pour la fabrication d'un pain à l'aspect rustique, à la mie fondante et savoureuse.

PAINS SPÉCIAUX GRAINES

6 CÉRÉALES 4 GRAINES



Mélange prêt à l'emploi pour un pain spécial aux 6 céréales (blé, seigle, avoine, orge, riz, maïs) et aux 4 graines (tournesol, soja, millet, lin).

6 CÉRÉALES 4 GRAINES



Mélange de farine sans additifs prêt à l'emploi aux 6 céréales (blé, seigle, avoine, orge, riz, maïs) et aux 4 graines (tournesol, soja, millet, lin).



HOULOISE



Mélange de blé, de seigle et d'orge sans additifs, accompagné de graines de tournesol, de sésame, de lin brun et jaune et de soja.

PAINS SPÉCIAUX GRAINES

BEUCERON



Mélange de blé et de seigle réhaussé par un levain dévitalisé et des céréales concassées permettant la fabrication du pain Beuceron.

CHANTEAU GRAINS



Mélange de farine de blé et de seigle, additionné de blé et de seigle concassés ainsi qu'un mélange de graines (soja, lin, millet, tournesol).

HASTINGS



Mélange de farine prêt à l'emploi à base de blé, seigle et orge accompagné de graines de tournesol, lin brun et jaune, sésame et soja.

HASTINGS



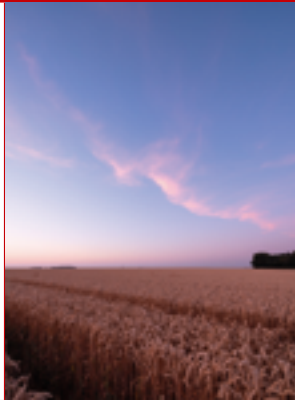
Mélange de farine sans additifs prêt à l'emploi à base de blé, seigle et orge accompagné de graines de tournesol, lin brun et jaune, sésame et soja.

AUTRES FARINES

SEIGLE



Farine prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain de seigle qui sera le partenaire idéal pour accompagner poissons et fruits de mer.



SEIGLE T85



Farine de seigle blanc pure, destinée à la fabrication du pain de seigle, du pain d'épices ou utilisée en mélange.

SEIGLE T130



Farine de seigle noir pure, destinée à la fabrication du pain de seigle, du pain d'épices ou utilisée en mélange.

AUTRES FARINES

RIZ



Farine de riz à utiliser en mélange.

FLEUR DES KORRIGANS



Préparation prête à l'emploi à base de farine de sarrasin et de blé. Sa fabrication renoue avec le savoir-faire des terres bretonnes.

SARRASIN



Additionnée à d'autres farines, la farine de sarrasin promet un pain aux notes terriennes et végétales. Le bon souvenir d'une galette bretonne.

SEMOULE DE BLÉ



Semoule de blé dur à utiliser principalement en topping ou en incorporation.

FARINES DE MEULE

T80



Farine de meule T80. Idéale pour la réalisation d'une baguette de caractère à la mie brune et au goût prononcé.

T110



Farine de meule T110. Cette farine favorise l'amande farineuse, le germe et une partie de l'enveloppe du blé.

T150



Farine de meule riche en fibres, vitamines, sels minéraux... La présence de l'enveloppe du blé favorise le développement des arômes durant la fermentation.

SEIGLE T130



Farine de seigle noir pure, écrasée à la meule, destinée à la fabrication du pain de seigle, du pain d'épices ou utilisée en mélange.

PAINS SPÉCIAUX PLAISIR

MAIZ

Préparation prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain spécial à la farine de maïs.

RABOLIOT

Préparation prête à l'emploi à base de farines de blé et de seigle agrémentées de noisettes, de raisins et de noix. Pour la fabrication d'un pain gourmand et généreux.

LÉGUMINEUSES

Préparation à base de farines sans additifs de lentilles vertes et de pois verts, de semoules de haricots rouges et de quinoa pour la fabrication d'un pain magique de protéines végétales.

CHÂTAIGNE

Mélange de farine de châtaigne* (30%) et de farine de Tradition Française (70%) à panifier nature ou additionnée de fruits gourmands. Idéal pour les fêtes de fin d'année.

*Châtaignes du Piémont italien, provenant d'une entreprise familiale depuis plusieurs générations. Séchées lentement et traditionnellement au feu de bois, elles offrent des notes torréfiées complémentaires à la riche palette aromatique.

AUXILIAIRES DE PANIFICATION

Anticloque
Froidor

FARINES POUR LA REVENTE

Farine de Blé superfine (1kg)
Farine de Sarrasin fleur des Korrigans (0,5kg)

LES GRAINES

Graine de courge (5kg), Noisette (5kg), Amande (5kg)

LES FRUITS

Cramberry (5kg), Pruneau (1kg), Raisin (5kg), Abricot (1kg), Figue entière (5kg)

AUTRES INGRÉDIENTS

Sucre blanc de canne (25kg), Chocolat noir 71,7% (2,5kg), Chocolat lait 38,8% (2,5kg), Huile d'olive (1l)



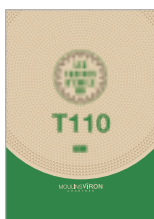
FARINES D'ÉMILE MEULE

T80



Farine de meule T80. Idéale pour la réalisation d'une baguette de caractère à la mie brune et au goût prononcé.

T110



Farine de meule T110. Cette farine favorise l'amande farineuse, le germe et une partie de l'enveloppe du blé.

T150



Farine de meule riche en fibres, vitamines, sels minéraux... La présence de l'enveloppe du blé favorise le développement des arômes durant la fermentation.

SEIGLE T130



Farine à utiliser pure pour un pain ou une tourte de seigle aux saveurs prononcées ou additionnée à d'autres farines.

PETIT ÉPEAUTRE



Farine de petit épeautre biologique sur meule pour un pain aux saveurs d'antan, à la mie jaune, moelleuse et à la croûte fine.

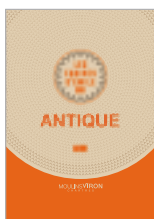
FARINES D'ÉMILE MEULE

AGRESTE



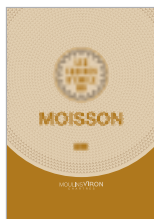
Farine d'Engrain de variété ancienne et farine de Blé biologique sur meule pour un pain rustique et intensément aromatique.

ANTIQUE



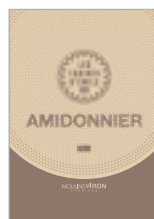
Mélange de 3 farines de meule : le blé, le seigle et l'amidonnier. Un pain authentique et naturel à la signature aromatique incomparable !

MOISSON



Mélange de blé, seigle, épeautre et sarrasin. Sous une croûte très caramélisée et typée, la mie dégage des arômes multiples et rares.

AMIDONNIER



Un blé de légende, une variété ancienne pour un pain à la mie nacrée, aux arômes de châtaigne et de feuillage d'automne !

ÉPEAUTRE



Variété ancienne de blé pour des pains aux notes de caramel et de légumes d'hiver.

FARINES D'ÉMILE CYLINDRE

ORGE



Une des plus anciennes céréales cultivées, l'orge est proche du blé avec un goût plus prononcé. A utiliser en mélange.



SARRASIN



Additionnée à d'autres farines, la farine de sarrasin promet un pain aux notes terriennes et végétales. Le bon souvenir d'une galette bretonne.

T65



Farine de blé Bio. Mouture sur cylindre.

Les fruits secs : Raisins Bio, Cranberries Bio, Figs entières Bio, Abricots entiers Bio, Noisettes entières brutes 13/15 Bio, Amandes entières brutes Bio, Pruneaux Bio
Les graines biologiques : Courges Bio, Graines mélangées Bio (lin brun, tournesol décortiqué, sésame décortiqué, millet décortiqué, pavot bleu)
Autres ingrédients biologiques : Sucre blanc Bio, Chocolat noir 71,7% Bio, Chocolat lait 38,8% Bio, Huile d'Olive Bio, Miel Bio



Rue du Moulin Lecomte, Le Coudray
28630 Chartres (France)
+33 (0)2 37 28 34 46



www.moulinsviron.fr